



# 島根 松永牧場

Shimane Matsunaga Ranch

## < お店からの ECO 勝手なお願い >

宇宙規模で温暖化が叫ばれています。排出ガスが 25% の削減となりますように温暖化防止に皆様のご協賛を勝手にお願ひしております。入口に和牛だるまの善意の募金箱があります、ご協賛いただければ少しの募金をお願い致します。一年間でまとめて皆様の募金総額と同額を弊社も募金して半分を今お世話になっている大阪市に、半分は益田市に ECO の植樹に使います。小さい事ですが住んでいる地球がいつまでも住みやすい環境にすることは子や孫への努めではありませんか、一握りの人たちから地球を変える、そんな大きな夢と一緒に挑戦しませんか？それもこの大阪から。 感謝

## < ECO request from the store >

Climate change is being discussed on a global scale. We kindly ask for your support in reducing greenhouse gas emissions by 25%. There is a donation box for Wagyu Daruma at the entrance, and we would appreciate any small donations. We will match the total amount of donations from everyone over the course of a year, with half going to Osaka, where we are currently based, and the other half being used for ECO tree planting in Masuda City. It may be a small effort, but isn't it our responsibility to create a livable environment for our children and grandchildren? Let's join together to make a big dream of changing the world come true, starting from Osaka. Thank you.



# おすすめメニュー

# RECOMMENDED MENU



松永ユッケ  
Matsunaga Yukhoe

¥1,350

お客様へのお願い  
生物ですので、体調の悪い方などは  
お控え下さいますようお願い致します。  
Request to Customers As these are living creatures,  
we kindly ask that those who are feeling unwell refrain from handling them.



和牛！サーロインユッケ  
Wagyu! Sirloin Yukhoe

¥3,450

お客様へのお願い  
生物ですので、体調の悪い方などは  
お控え下さいますようお願い致します。  
Request to Customers As these are living creatures,  
we kindly ask that those who are feeling unwell refrain from handling them.



ねぎ巻きカルビ  
Negimaki Kalbi

¥2,080



ねぎ盛りタン塩  
Negi-mori salted beef tongue

¥2,190



リブローズ水菜巻き  
Ribeye mizuna roll

¥1,480



ハラミ一本焼き 300g ¥4,040  
Whole Grilled Harami 600g ¥7,980

※島根和牛を含む A4 以上の黒毛和牛を使用しています。

\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代 ¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.





## 松永牧場盛り (焼き野菜添え)

Matsunaga Ranch Platter  
(with grilled vegetables)

- ・特上カルビ (100g) Top-grade kalbi (100g)
- ・特上ロース (100g) Top-grade loin (100g)
- ・ランプステーキ (150g) Rump steak (150g)

¥5,040



## 本日の 希少部位

Today's rare cut

- ・40g × 5品 (内容はスタッフまで。)  
40g x 5 items  
(Please ask for details from our staff.)

¥3,660



## 焼肉通の ホルモン盛り Tripe platter for yakiniku lovers

- ・おまかせ5種 (各50g)  
Assorted 5 types (50g each)

¥2,500

塩 or タレ  
Salt or Sauce



※島根和牛を含む A4 以上の黒毛和牛を使用しています。

\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代 ¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.

# 松永牛

MATSUNAGA  
BEEF

益田市種村町  
Masuda City Tanezumacho

## たん Tongue



塩タン  
Salted Tongue  
¥1,140



上塩タン  
High-grade salted tongue  
¥1,660



特上塩タン  
Top-grade salted tongue  
¥1,980

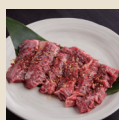


厚切り塩タン  
Thick-cut salted tongue  
¥2,190

## ハラミ Skirt steak



和牛上ハラミ  
Wagyu high-grade skirt steak  
¥2,190



ハラミ(タレ)  
Skirt steak(Marinated)  
¥1,350

## ロース Loins



上ロース  
High-grade loins  
¥1,140



特上ロース  
Top-grade loins  
¥1,720



極上ロース  
Premium-grade Loins  
¥2,290

## カルビ Kalbi



上カルビ  
High-grade kalbi  
¥1,040



特上カルビ  
Top-grade kalbi  
¥1,480



極上カルビ  
Premium-grade kalbi  
¥2,290



上品かつボリューム満点！  
Elegant and full of volume!

松永サーロイン  
リブローズの  
水菜巻き

Matsunaga sirloin  
ribeye mizuna roll  
(1 piece)

(1本) ¥1,480

※島根和牛を含む A4 以上の黒毛和牛を使用しています。  
\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代 ¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.



# 松永牛 ステーキカット

## Matsunaga Beef Steak Cut

ニンニクのごま油焼き・焼野菜を添えています。 Served with garlic sesame oil grill and grilled vegetables.



### ランプステーキ (150 g)

Rump Steak (150g)

モモ肉の中でも、柔らかい部位です。  
One of the most tender cuts of the thigh meat.

¥2,190



### 松永ハネシタ (100g)

Matsunaga chuck flap (100g)

クラシタの中で1割しかとれない、希少部位。  
とろけるような味わいが特徴です。

A rare cut that can only be obtained  
from 10% of the bottom part.  
It has a melt-in-your-mouth flavor.

¥2,890



### ヘレ サイコロカット

Tenderloin (cubed cut)

最も柔らかく肉厚もあり程良い霜降りの最高品！

The most tender and thick meat  
with a moderate marbling!

¥2,890



### シャトーブリアン (150 g)

Chateaubriand (150g)

ヘレの真ん中。一番柔らかい部位です。  
The middle part of the tenderloin.  
The softest cut.

¥4,600



## 希少部位 Rare cut

※肉用の揉みたれで絡めての提供もできます。  
\*It can also be served with a meat marinade.



### マルシン Knuckle

¥1,390

柔らかい赤身と程良い脂で女性に人気。  
Popular among women for its tender lean meat and moderate fat.



### ホッペ Cheek meat

¥1,020

ほほ肉。良く動いているから味が濃厚。  
Cheek meat. The taste is rich because it moves well.



### イチボ Rump cap

¥1,390

きれいな霜降りが入っており、まろやかで柔らかく、  
赤身と霜降りの両方の美味しさが味わえます。  
You can enjoy the deliciousness of both lean meat and marbled meat with a beautiful marbling, which is smooth and tender.



### カミノミ Flap meat

¥1,480

一頭から約4kgしか取れない横腹から脇の付け根。  
程良い霜降りと柔らかさが特徴。  
This cut, which extends from the flank to the base of the ribs, can be obtained only 4 kg per cow. It is known for its moderate marbling and tenderness.



### ヒウチ Tri-trip

¥1,600

モモ肉の中では一番霜降りが多くて柔らかく  
濃厚な旨味があります。  
Among thigh meat, it has the most marble and tender richness.



### ミスジ Oyster blade

¥1,720

腕の中にあり、一頭から約2kgしか取れない  
柔らかいけれど独特の歯ごたえが特徴。  
This particular cut is found in the arm and can only be obtained about 2 kg per cow. It is tender yet possesses a distinct crispy texture.

※島根和牛を含むA4以上の黒毛和牛を使用しています。

\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.



# 和牛ホルモン

塩味噌タレからお選びいただけます。

## Japanese beef tripe

You can choose from salt or miso sauce.



### シマテッチャン Large intestine

脂は少なめで、厚みがあるため歯ごたえがしっかり！

It has less fat and a thick texture!

¥910



### マルチョウ Small intestine

甘みがあって食感はジューシー、プリプリした食感。

It has a sweet taste and a juicy, bouncy texture.

¥910



### 上ミノ Upper rumen

4つある牛の胃の1番目の部分。貝柱のような甘味が特徴。

The first part of the four stomachs of a cow. It has a sweet taste like scallops.

¥1,020



### ミノサンド Mino sando

上ミノのさらに希少な部位。脂身があり、ジューシーな部分。

An even rarer part of the upper rumen. It has fatty meat and a juicy texture.

¥1,020



### 上タン Upper tongue

プリプリした食感が特徴の人気部位。味噌タレがおすすめ。

A popular part known for its bouncy texture. Miso sauce is recommended.

タレのみ  
Only with sauce

¥1,020



### アカセン Akasen

牛の3番目と4番目の胃をつなぐ部分。歯ごたえあるしっかりとした食感。

The part that connects the third and fourth stomachs of a cow. It has a firm and chewy texture.

¥790



### 焼きレバー Grilled liver

栄養素が非常に豊富な食材。美肌効果も相まって女性に人気。

A highly nutritious ingredient. It is popular among women for its beauty benefits.

タレのみ  
Only with sauce

¥1,020



### ハチノス Honeycomb tripe

第2胃袋。モニュッとした食感にさっぱりした風味が特徴。

The second stomach. It has a soft and refreshing flavor.

¥790



### こころ Heart

コリコリとした食感で、脂も少なめ。味噌タレがおすすめ。

A chewy texture with less fat. Miso sauce is recommended.

¥790



### ウルテ Tracheal rings

コリコリとした歯触りで女性に人気。味噌タレがおすすめ。

A chewy texture that is popular among women. Miso sauce is recommended.

¥1,020



### コリコリ Korikori

軟骨のような食感が癖になります。味噌タレがおすすめ。

The cartilage-like texture becomes addictive. Miso sauce is recommended.

¥780

## 各種焼物

## VARIOUS GRILLED DISHES



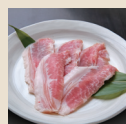
### イベリコウインナー Iberico sausages

4個 ¥780  
4 pieces



### 石見ポーク Iwami Pork

¥800



### トントロ Pork jowl

首の付け根のところ。  
The part near the base of the neck.

¥790

※島根和牛を含むA4以上の黒毛和牛を使用しています。

\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代¥500別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.



その時の肉質にて変わる事もありますが、脂身の少ない部位から並べてあります。ご参考ください。  
The texture may vary depending on the time, but it is arranged from the parts with less fat. Please take a look.

## 赤身 Lean Meat

ラムプ Rump	マルシン Knuckle	カイノ Flap meat	イチボ Rump cap	上ロース High-grade Loin	上カルビ High-grade Kalbi	極上ロース Premium-grade Loin	ヒスミン Oyster blade	サーロイン Sirloin	極上カルビ Premium kalbi
-------------	-----------------	------------------	-----------------	----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	----------------------	------------------	------------------------

※当店では、1人前松永和牛は 100g・ホルモン 80g にての提供です。

ただし、一部枚数・個数にての提供もございます。

At our store, Matsunaga Wagyu is served in 100g portions and tripe in 80g portions per person.  
However, there are also some dishes that are served in specific quantities.

## 焼野菜

## GRILLED VEGETABLES



**盛り合わせ野菜 (6種)**  
Assorted vegetables (6 types)  
¥690

とうもろこし (6カット) ¥350  
Corn(6 cuts)

ジャガイモ ¥350  
Potato

国産ニンニクのゴマ油焼き ¥470  
Grilled domestic garlic with sesame oil

エリンギ ¥350  
King oyster mushroom

シイタケ ¥350  
Shiitake mushroom

タマネギ ¥350  
Onion

しし唐 ¥350  
Shishito pepper



※島根和牛を含む A4 以上の黒毛和牛を使用しています。

\*We use A4 or higher grade black wagyu, including Shimane wagyu.

※お通し代 ¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.



## 一品 ONE DISH

生センマイ

Raw omasum

¥1,020

韓国のり

Korean seaweed

¥350

上ミノ湯引き

Boiled upper rumen

¥930

チャンジャ

Changja

¥460

松永牛タタキ

Seared Matsunaga beef

¥2,080



海鮮チヂミ

Seafood pancake

¥910

大きな具入り海鮮チヂミ

Large seafood pancake with various fillings

¥1,140

## キムチ・ナムル



## KIMCHI AND NAMUL



キムチ盛り合わせ

Assorted kimchi

¥910



ナムル盛り合わせ

Assorted namul

¥790

キムチ単品もあります Individual kimchi is also available

白菜

Chinese cabbage

¥350

豆もやし

Bean sprouts

¥350

大根

Daikon radish

¥350

キュウリ

Cucumber

¥450

## サラダ

## SALAD

海鮮サラダ

(エビ・イカ・ホタテ)

Seafood Salad (Shrimp, squid, scallops)

¥1,740

野菜サラダ

Vegetable Salad

ハーフ

Half-sized

¥790

ノーマル

Nomal

¥1,100

シーザーサラダ

Caesar Salad

ハーフ

Half-sized

¥790

ノーマル

Nomal

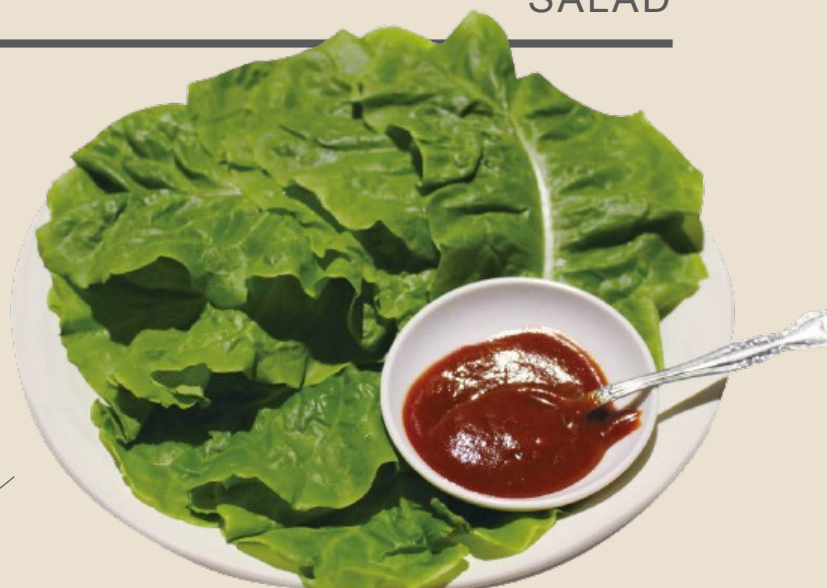
¥1,140



チシャ菜

Lettuce

¥640



※お通し代¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。

\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.



## ご飯・麺類

## RICE AND NOODLES

ライス 島根県産きぬむすめ使用  
Rice Made with Shimane Prefecture's Kinumusume

小 ¥300 中 ¥350 大 ¥410  
Small Medium Large

### ビビンバ

Bibimbap

ノーマル ¥930 ハーフ ¥680  
Normal Half-sized

### 石焼ビビンバ

Stone-pot bibimbap

ノーマル ¥1,140 ハーフ ¥810  
Normal Half-sized

### 明太子石焼ビビンバ

Stone-pot bibimbap with spicy cod roe

フル ¥1,350 ハーフ ¥1,020  
Full Half-sized

### キムチ石焼ビビンバ

Stone-pot bibimbap with kimchi

フル ¥1,350 ハーフ ¥1,020  
Full Half-sized

### 石焼ビビンバトッピング

Toppings for stone-pot bibimbap

・チーズ Cheese ¥210

### 松永握り寿司 炙り3貫 ¥1,390

Matsunaga nigiri sushi (seared 3 pieces)

### クッパ

Gukbap

ノーマル ¥810 ハーフ ¥580  
Normal Half-sized

### カルビクッパ

Kalbi gukbap

ノーマル ¥1,020 ハーフ ¥730  
Normal Half-sized

### ユッケジャンクッパ

Yukkejang gukbap

ノーマル ¥1,020 ハーフ ¥730  
Normal Half-sized

### テールクッパ 2人前

Ox tail gukbap 2 servings

¥1,510

### ビビン麺

Bibim noodles

¥1,020

### 冷麺

Cold noodles

ノーマル ¥1,020 ハーフ ¥760  
Normal Half-sized

石焼ビビンバ  
Stone-pot bibimbap



ビビン麺  
Bibim noodles

## スープ

## SOUP

玉子スープ ¥530

Egg soup

野菜スープ ¥580

Vegetable soup

和牛テールスープ ¥1,740

Wagyu tail soup

わかめスープ ¥530

Seaweed soup

カルビスープ ¥930

Kalbi soup

豆腐チゲ ¥1,140

Tofu stew

もやしスープ ¥530

Bean sprout soup

ユッケジャンスープ ¥930

Yukkejang soup

海鮮チゲ ¥1,490

Seafood stew

## デザート

## DESSERT

アイスクリーム

(バニラ・抹茶)

Ice cream (Vanilla/Matcha)

ALL ¥560

ゆずシャーベット ¥510

Yuzu Sherbet

わらびもちパフェ ¥740

Warabimochi parfait



フォンダンショコラ

Fondant chocolate

¥850

※お通し代¥500 別途頂戴いたします。※表示価格は全て税込価格になります。  
\*Please note that there is a separate charge of 500 yen for the appetizer. \*All prices include tax.